

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 08.02.2024 11:16:27

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f7098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»**

**Агротехнологический факультет**

ОПОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

### МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

**Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа**

Направленность(профиль) «Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий»

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедры -

продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, канд. техн. наук, доцент

Д.М. Фиалков

Омск 2021

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение
1. Место практики в подготовке бакалавра
1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины
1.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины
2. Структура и содержание практики
2.1 Разделы производственной практики, виды проводимых работ, формы контроля
2.2 Содержание практики
2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по производственной практике
3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу
3.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации:
3.2 Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы к зачету итогам освоения дисциплины
4. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине
Приложение 1 Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Приложение 2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет» и локальных сетей университета

## **ВВЕДЕНИЕ**

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

### **Уважаемые обучающиеся!**

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

## 1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

**Цель дисциплины** – формирование у бакалавров общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление теоретических знаний, самостоятельное изучение технологических процессов в цехах основного производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, охраной труда, организацией гражданской обороны, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

**В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:**

*знать и понимать:*

технологические процессы производства, требования к качеству готовой продукции, меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций, факторы влияющие на нормы расхода сырья и вспомогательных материалов

*уметь делать:*

оценивать эффективность технологических процессов производства, осуществлять контроль качества, искать и систематизировать научно-техническую информацию, осуществлять входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, организовать технологический процесс производства

*владеть навыками (иметь навыки):*

совершенствованию технологических процессов, использования в производственном процессе нормативной и технической документации, изучения научно-технической информации, применения принципов метрологии при инструментальных измерениях в условиях производства, входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов

### 1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>					
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям	методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	производить расчеты, анализировать результаты исследований	планировать проведение научных исследований на производстве

		ИД-2 <sub>ОПК-2</sub> Систематизирует результаты научных исследований	методику систематизации результатов исследований	систематизировать результаты исследований	принятия решений на основании полученных данных
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК- _3	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	методику реализации научных проектов на производстве	ставить задачи, формулировать цели исследования	Планирования проектной деятельности на производстве
		ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	нормативную базу проектной деятельности	проводить научно-технические изыскания в области проектирования	реализации научно-технических проектов на производстве
		ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснован-	порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	планирования и реализации планов развития производства на предприятии

		ных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)			
--	--	--	--	--	--

Таблица 1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках практики

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОПК-2_ Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для реше-	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub>	<b>Полнота знаний</b>	знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	не знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	слабо знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	знает твердо методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	отлично знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	защита отчета
		<b>Наличие умений</b>	умеет производить расчеты, анализировать результаты исследований	не умеет производить расчеты, анализировать результаты исследований	умеет производить некоторые расчеты, анализировать результаты исследований	умеет хорошо производить расчеты, анализировать результаты исследований	умеет в совершенстве производить расчеты, анализировать результаты исследований	

ния задач профессиональной деятельности		Наличие <b>навыков</b> (владение опытом)	владеет навыками планировать проведение научных исследований на производстве	не владеет навыками планировать проведение научных исследований на производстве	владеет поверхностными навыками планировать проведение научных исследований на производстве	владеет продвинутыми навыками планировать проведение научных исследований на производстве	владеет практическими навыками планировать проведение научных исследований на производстве	
	ИД-2 <sub>ОПК-2</sub>	Полнота <b>знаний</b>	знает методику систематизации результатов исследований	не знает методику систематизации результатов исследований	знает слабо методику систематизации результатов исследований	знает твердо методику систематизации результатов исследований	знает отлично методику систематизации результатов исследований	защита отчета
		Наличие <b>умений</b>	умеет систематизировать результаты исследований	не умеет систематизировать результаты исследований	умеет формально систематизировать результаты исследований	умеет хорошо систематизировать результаты исследований	умеет творчески систематизировать результаты исследований	
		Наличие <b>навыков</b> (владение опытом)	имеет навыки принятия решений на основании полученных данных	не имеет навыки принятия решений на основании полученных данных	имеет начальные навыки принятия решений на основании полученных данных	имеет продвинутые навыки принятия решений на основании полученных данных	имеет навыки самостоятельного принятия решений на основании полученных данных	
ПК-3 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-1 <sub>ПК-3</sub>	Полнота знаний	знает методику реализации научных проектов на производстве	не знает методику реализации научных проектов на производстве	знает слабо методику реализации научных проектов на производстве	достаточно знает методику реализации научных проектов на производстве	отлично знает методику реализации научных проектов на производстве	защита отчета
		Наличие умений	умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	не умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	слабо умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	хорошо умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	отлично умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	
		Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки планирования проектной деятельности на производстве	не имеет навыки планирования проектной деятельности на производстве	имеет начальные навыки планирования проектной деятельности на производстве	имеет твердые навыки планирования проектной деятельности на производстве	имеет навыки самостоятельного планирования проектной деятельности на производстве	
	ИД-2 <sub>ПК-3</sub>	Полнота знаний	знает норматив-	не знает нормативную	поверхностно знает	знает достаточно нор-	знает всю нор-	защита отчета

			ную базу проектной деятельности	базу проектной деятельности	нормативную базу проектной деятельности	мативную базу проектной деятельности	мативную базу проектной деятельности	
	Наличие умений	умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	не умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	слабо умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	умеет самостоятельно проводить научно-технические изыскания в области проектирования		
	Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки реализации научно-технических проектов на производстве	не имеет навыки реализации научно-технических проектов на производстве	имеет начальные навыки реализации научно-технических проектов на производстве	имеет твердые навыки реализации научно-технических проектов на производстве	имеет навыки самостоятельной реализации научно-технических проектов на производстве		
ИД-3ПК-3	Полнота знаний	знает порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	не знает порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	знает слабо порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	знает порядок основных работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	знает порядок всех работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов		защита отчета
	Наличие умений	умеет разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	не умеет разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	умеет разрабатывать и внедрять некоторые нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	твердо умеет разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	умеет самостоятельно разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов		
	Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки планирования и реализации	не имеет навыки планирования и реализации планов развития произ-	имеет начальные навыки планирования и реализации планов	имеет достаточные навыки планирования и реализации планов раз-	имеет навыки самостоятельного планиро-		

			планов развития производства на предприятия	водства на предприятия	развития производ- ства на предприятия	вития производства на предприятия	вания и реали- зации планов развития произ- водства на предприятия	
--	--	--	---	------------------------	---	--------------------------------------	--	--

## 2 Структура и содержание практики

### 2.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц (8 недель), 432 часа.

Таблица 2 – Разделы технологической практики, виды проводимых работ, формы контроля

№ п/п	Разделы(этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы и средства текущего и промежуточного контроля
1	Подготовительный	Выдача индивидуального задания на практику. Инструктаж по технике безопасности.	Дневник практики
2	Производственный	Выполнение работ по программе производственной практики на рабочих местах	Дневник практики
3	Обработка и анализ полученной информации	Сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания	Индивидуальное задание, дневник практики
4	Подготовка и защита отчета	Оформление и защита отчета	Дифференцированный зачет

### 2.2 Содержание практики

Подготовительный этап. На этом этапе проводится инструктаж по технике безопасности и выдается индивидуальное задание на практику.

Производственный этап. Этот раздел включает: Технологические операции и режимы, принятые при производстве продукции. Технологические схемы производства продукции. Основное и вспомогательное производство. План производственного корпуса с расстановкой оборудования. Основные функции приемной, химической и бактериологической лабораторий. Технохимический контроль сырья, процессов производства продуктов, материалов, воды, готовой продукции. Организацию производства продукции. Формы организации труда и зарплаты, численность работников. Контроль личной гигиены работников. Перечень основных форм производственного учета, применяемых на заводе. Обработка и анализ полученной информации включает: сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания.

Студенту перед прохождением практики выдается задание на практику

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»  
Агротехнологический факультет**

**ОП по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья**

**УТВЕРЖДАЮ.**

Руководитель ОП

\_\_\_\_\_ С.А.Коновалов

20\_\_

**ЗАДАНИЕ  
НА ПРЕДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ**

**По профилю**

**«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

в рамках направления 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

<b>Бакалавр:</b>	
Место преддипломной практики:	
Установленные сроки прохождения преддипломной практики:	
Продолжительность преддипломной практики:	
Трудоемкость преддипломной практики:	
<b>1. Основные прикладные задачи, которые должны быть решены бакалавром в ходе ПП</b>	
1)	Изучить технологические операции и режимы, принятые при производстве продукции.
2)	Изучить основное и вспомогательное производство предприятия.
3)	Составить план производственного корпуса с расстановкой оборудования.
4)	Изучить организацию теххимического контроля сырья, процессов производства продуктов, материалов, воды, готовой продукции.
5)	Изучить планирование объема и качества готовой продукции
6)	Изучение организации охраны труда и гражданской обороны на предприятии
7)	Изучить контроль личной гигиены работников.
8)	Описать основные формы производственного учета, применяемые на предприятии.
9)	Собрать и систематизировать практический материал для написания индивидуального задания и отчета
<b>2. Индивидуальные задания руководителя в рамках ПП</b>	
<b>3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:</b>	
	Дневник ПП бакалавра, заверенный на предприятии - месте практики подписью и печатью
	Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия, заверенный на предприятии- месте практики подписью и печатью
	Отчет о прохождении преддипломной практики бакалавра

**Задание выдано** \_\_\_\_\_

Руководитель ПП \_\_\_\_\_

**Задание к исполнению принял**

Бакалавр \_\_\_\_\_

### **2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по практике Индивидуальные задания**

Задания формируются руководителями практики совместно с обучающимися на основе настоящей программы практики.

Задания обучающимся на преддипломную практику оформляются по установленной форме и утверждаются руководителем практики.

#### **Дневник практики**

В течение всего периода прохождения преддипломной практики обучающиеся ведут дневники установленной формы с обязательным приложением к ним материалов с места практики. В дневниках должно находить отражение выполнение текущей работы, а также окончательные результаты работы по индивидуальным заданиям.

Записи о выполненных работах производятся ежедневно. Достоверность записей подтверждается руководителем практики обучающегося: заполненный дневник заверяется его подписью и прилагается к отчету по практике.

#### **Отчет по практике**

Формой отчетности по итогам прохождения практики является представленный обучающимся отчет о прохождении практики. Отчет о практике каждый обучающийся составляет самостоятельно. Содержание отчета определяется программой практики. Отчёт (с приложениями) должен свидетельствовать о решении поставленных задач практики. Он включает сведения о выполненной обучающимся работе; приобретенных им умениях и навыках.

Обязательными приложениями к отчёту о прохождении преддипломной практики, подтверждающими практическую деятельность обучающегося по получению профессиональных умений и опыта являются:

- индивидуальное задание на практику;
- дневник практики, заверенный подписью руководителя;

### **3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу**

<b>Нормативная база проведения промежуточной аттестации:</b>	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
<b>Основные характеристики промежуточной аттестации</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	дифференцированный зачет
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведенного на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения студентом зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;

	2) подготовил полнокомплектную отчетную документацию.
<b>Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	Представлены в Фонде оценочных средств

### Процедура аттестации

Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

**«не удовлетворительно»** выставляется при условии:

- обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями;

**«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся имеющему знания только основного материала, но не усвоившему его детали, испытывающему затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала;

**«хорошо»** выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающему его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

**«отлично»** выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

### Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

<b>ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для освоения практики Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (на 2021/22 уч. год)</b>	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1. - 2019. - 353 с. - ISBN 978-5-9500917-6-6 (Кн. 1)	НСХБ
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 2. - 2019. - 340, [1] с. - ISBN 978-5-9500917-8-0 (Кн. 2)	НСХБ

Лисин, П. А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов : пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники / П. А. Лисин, К. К. Полянский, Н. А. Миллер. Под общей ред. проф. К. К. Полянского - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 136 с. - ISBN 978-5-98879-106-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791065.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791065.html</a> . - Режим доступа : по подписке.	<a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>
Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1353318">https://znanium.com/catalog/product/1353318</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Вопросы питания : научно-практический журнал - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ
Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1353319">https://znanium.com/catalog/product/1353319</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/168710">https://e.lanbook.com/book/168710</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал - Москва : [б. и.], 1934 -	НСХБ
Пищевая промышленность : научно-производственный журнал - Москва : Пищевая промышленность, 1930 -	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. – 2-е изд. – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 1 : Цельномолочные продукты. Производство молока и молочных продуктов (СанПиН 2.3.4.551-96) / Л. И. Степанова. - 2003. - 378 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 2 : Масло коровье и комбинированное : справочное издание / Л. И. Степанова. - 2002. – 329 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 3 : Сыры : справочное издание / ред. Г. Г. Шилер. - 2005. - 502 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2002 - Т. 4 : Мороженое / Т. П. Арсеньева ; под ред. К. К. Горбатовой. - 2003. – 178 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2002 - Т. 5 : Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки : справочное издание / А. Г. Храмцов, С. В. Василюшин. - 2004. – 567 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 6 : Технология детских молочных продуктов : справочное издание / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. - 2005. – 506 с.	НСХБ
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130579">https://e.lanbook.com/book/130579</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http:// e.lanbook.com</a>

<p><i>Технология молочных продуктов для детского питания : учебное пособие для вузов / Н. Б. Гаврилова [и др.] ; Алт. гос. техн. ун-т, Ом. гос. аграр. ун-т. - Барнаул ; Омск : Изд-во АлтГТУ, 2005. - 290 с. - ISBN 5-7568-0607-5</i></p>	<p>НСХБ</p>
<p>Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/167914">https://e.lanbook.com/book/167914</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
<p>Юнусов, Г. С. Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования. Курсовое проектирование : учебное пособие / Г. С. Юнусов, А. В. Михеев, М. М. Ахмадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1216-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/167904">https://e.lanbook.com/book/167904</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>

**ПЕРЕЧЕНЬ  
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»  
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,  
необходимых для освоения практики  
Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа  
(на 2021/22 уч. год)**

<b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы</b>		
Наименование	Доступ	
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань».	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM	<a href="http://www.znanium.com">www.znanium.com</a>	
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)	<a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a>	
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета	
<b>2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:</b>		
Сайт журнала «Вопросы питания»	<a href="http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html">http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html</a>	
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	<a href="http://www.foodprom.ru/">http://www.foodprom.ru/</a>	
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»	<a href="http://www.breadbranch.com/">http://www.breadbranch.com/</a>	
Сайт журнала «Хлебопечение России»	<a href="http://www.foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii/">http://www.foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii/</a>	
Профессиональные базы данных	<a href="https://clck.ru/MC8Aq">https://clck.ru/MC8Aq</a>	
<b>3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:</b>		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
С.А. Коновалов, Л.Е. Мартемьянова, С.А. Молибога, Н.Л. Кащева	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания : учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198, [2] с.	НСХБ